



# occhio al fungo

Periodico trimestrale  
Redazione: Direttore - Giovanni Consiglio  
Vicedirettore - William Zuntini  
Sede: via dell'Ospedale, 20 - Bologna  
345.1745079 (Tarroni)  
333.3839528 (Franceschini)  
gmavisbo@gmail.com  
www.bologna.avisemiliaromagna.it  
www.gruppomicologicoavisbologna.org



## *Aurantiporus pulcherrimus*

(Rodway) P.K. Buchanan & Hood

Famiglia: *Coriolaceae*

Sinonimi: *Polyporus pulcherrimus* Rodway;

*Tyromyces pulcherrimus* (Rodway) G. Cunn

Testo di William Zuntini, foto di Mark Hanna

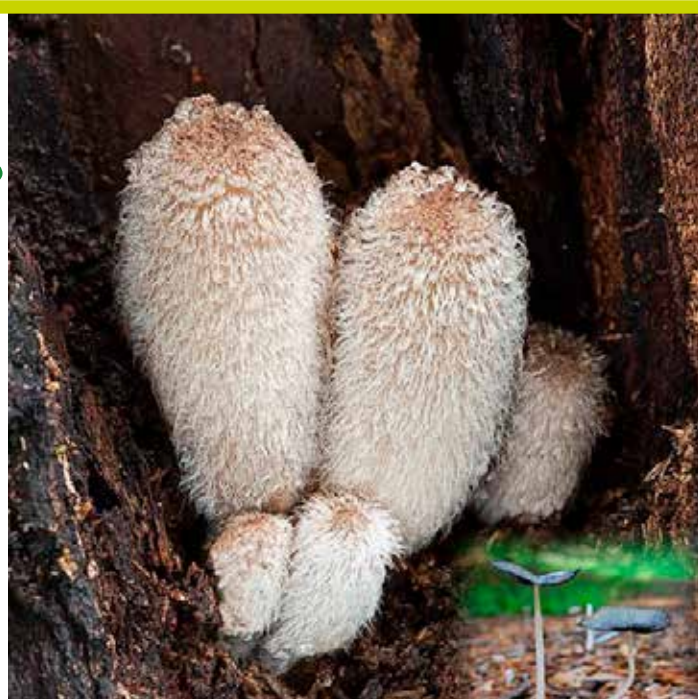
■ Si tratta di un fungo sorprendente, per lo più su tonalità di arancio brillante o cremisi, rosa pallido negli esemplari giovani. Il corpo fruttifero è ampiamente attaccato al legno di supporto, si estende fino a 9 cm fuori dal legno e ha uno spessore di 1-2 cm. Da fresco ha una consistenza morbida, carnosa. Pori concolori con la parte superiore. Sporata bianca. Cresce su legno vivo o morto di *Eucalyptus* o *Nothofagus* nelle foreste della Tasmania e in Victoria Orientale e Nuova Zelanda. È un parassita che produce un marciume bianco.

## *Coprinopsis lagopus*

(Fr.) Redhead, Vilgalys & Moncalvo

Testo di William Zuntini, foto di Stephen Gingold

■ Della Famiglia *Psathyrellaceae*, è un fungo delicato e di breve durata, che in poche ore si dissolve in un inchiostro nero (deliquescenza). La dimensione del corpo fruttifero può variare enormemente, da pochi millimetri a qualche centimetro. Negli esemplari giovani la superficie del cappello e del gambo è pelosa, biancastra con la parte centrale del cappello bruna, diventando liscia; inizialmente di forma conica o convessa, infine si appiattisce, con i bordi rivolti verso l'alto; il velo, inizialmente biancastro, diventa grigio argenteo o grigio-marro-ne. Cresce solitaria o in gruppi su trucioli di legno, in autunno e in inverno.



# Escursione del primo maggio a Maserno

di Massimiliano Schiavina

■ Lunedì primo maggio il Gruppo micologico AVIS di Bologna ha organizzato la tradizionale escursione nei boschi di Maserno, frazione di Montese, per cercare i funghi primaverili che crescono in quella zona. Viste le numerose adesioni da parte dei Soci, nuovi e non, Massimo Tarroni ed Enzo Franceschini hanno suddiviso i partecipanti in gruppi, e ogni gruppo è stato affidato a un accompagnatore “esperto” dei luoghi. Così, dopo la “vestizione” con ghette, scarponi e quant’altro potesse servire per difendersi dalle spine di arbusti di prugnolo selvatico, biancospino e rosa canina che crescono abbondanti in quei boschi ed evitare gli spiacevoli inconvenienti dell’eventuale incontro ravvicinato con una zecca, ogni gruppo è entrato nel bosco alla ricerca di funghi. L’abbondante presenza nei boschi di Maserno di arbusti appartenenti alla Famiglia delle “Rosacee” e la conoscenza che ha di quei luoghi Enzo Franceschini hanno ben presto “pagato”. Infatti ogni gruppo ha trovato diversi esemplari di *Calocybe gambosa*, comunemente detto “Prugnolo o Spinarolo” (per via dell’habitat di crescita) o “Fungo di San Giorgio” (per il periodo di crescita a ridosso della ricorrenza del Santo), ricercatissimo fungo commestibile, di cui, chi ha avuto la fortuna di raccogliergli, ricorda sicuramente il caratteristico profumo di farina fresca. Nella mattinata si sono susseguiti i ritrovamenti di funghi anche di specie diverse e intorno a mezzogiorno siamo saliti sulle macchine per recarci al ristorante, dove ci aspettavano anche altri amici del Gruppo Micologico AVIS di Bologna che non hanno partecipato alla ricerca nel bosco ma che si sono uniti alla bella compagnia direttamente al ristorante per gustare i caratteristici (e buonissimi) “borlenghi (o zampanelle)”, le tigelle e le crescentine con gli affettati misti e i formaggi, il gulasch e infine la torta offerta ai Soci dal Gruppo Micologico AVIS. Anche il tempo ha contribuito alla buona riuscita della giornata; infatti, uno scroscio di pioggia primaverile è arrivato... ma quando eravamo già tutti seduti a tavola. Dopo il pranzo il Presidente del Gruppo, Giovanni Consiglio, ha determinato i funghi raccolti in mattinata e ha tenuto una lezione alla quale i Soci, vecchi e nuovi, hanno partecipato con interesse. Dopo la lezione, nel momento dei saluti, i Soci si sono dati appuntamento per il lunedì seguente in sede a Bologna per la Conferenza sui “Nomi dei funghi – Etimologia, parte 2”, una delle innumerevoli e interessanti iniziative programmate dal Gruppo Micologico AVIS per il 2017.



## Sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.)

Famiglia Rosaceae

di Nino Lontani



■ È un albero di medie dimensioni, che arriva a 15-20 m. I fiori sono riuniti in vistose infiorescenze del diametro di circa 15 cm; i frutti sono pomi globosi del diametro di 7-10 mm, di colore rosso scarlatto, disposti a grappolo, durano molto sulla pianta; le foglie sono alterne e composte, le singole foglioline hanno una forma lanceolata con margine seghettato, tranne verso la base.

Si trova sulle Alpi e sugli Appennini ed è un alberello che non è affatto esigente in fatto di clima e di terreno, ma cresce bene sui suoli ricchi di humus.

Il nome deriva dal fatto che, essendo le sue bacche appetite dalla piccola avifauna migratoria, viene, purtroppo, tradizionalmente utilizzato negli appostamenti fissi per la caccia a tali prede.

Dalla bacca si estrae un diffuso conservante alimentare ad azione antifungina (acido sorbico); inoltre, dal sorbo, è possibile ottenere il sorbitolo: poliolo dal sapore dolce usato appunto come dolcificante. I frutti vengono utilizzati per fare una grappa e, fermentati, per produrre un raro “spirito” ancora gustato nelle Alpi Orientali; possono essere usati anche per marmellate e, essiccati, si conservano per preparare un decotto antiemorragico, astringente e diuretico.

Nella cultura popolare friulana, ladina e mitteleuropea, le bacche essiccate erano utilizzate come repellente per streghe, lupi mannari e demoni e come “antidoto” ai malefici e agli incantesimi.



# Gita alla ricerca dei funghi primaverili nei boschi del ravennate

di Massimiliano Schiavina

■ Quest'anno la gita ad Alfonsine del 9 Aprile era molto attesa da tutti i Soci del Gruppo Micologico AVIS, sia perché l'inverno particolarmente secco aveva reso rari i ritrovamenti di funghi, sia perché l'escursione rappresentava per i partecipanti al corso micologico di febbraio-marzo, il primo momento per "misurarsi sul campo", facendo tesoro degli insegnamenti appresi durante le lezioni. Arrivati al punto di incontro prestabilito ad Alfonsine siamo stati accolti da un timido sole, e dai sorrisi degli amici dell'Associazione Micologica Alfonsinese, pronti a farci da guida attraverso i boschi del ravennate. Così via via che, lista alla mano, gli iscritti arrivavano, si sono formati i vari gruppi che son partiti alla volta della Pineta di San Vitale alla ricerca dei funghi primaverili. La passeggiata lungo i percorsi ciclo-pedonali della Pineta è stata molto gradevole, sia per la cornice naturale fatta di pini domestici, querce, pioppi, frassini, cespugli di pungitopo, prugnoli e asparagi selvatici, sia perché tra un aneddoto e l'altro abbiamo trovato qualche fungo, dapprima qualche esponente del Genere *Suillus* poi qualche "Spugnola" e qualche esemplare di *Entoloma* con crescita primaverile. Alcuni Soci hanno poi approfittato dell'escursione per raccogliere



gli asparagi selvatici di cui la pineta è particolarmente ricca in questo periodo. La mattinata è così passata in allegria e intorno a mezzogiorno siamo tornati alle auto per recarci all'agriturismo "Casa del Diavolo" dove gli amici dell'Associazione Micologica Alfonsinese ci hanno accolto e hanno preparato per tutti noi un pranzo sontuoso, ottimo dall'antipasto al dolce. Dopo la mattinata in pineta il momento del convivio è stato come sempre l'occasione per chiacchierare in compagnia con tutti gli amici del Gruppo, con i loro familiari presenti all'evento e per conoscere

nuovi amici. Nel pomeriggio grazie alla splendida giornata abbiamo visitato l'agriturismo e il suo verdeggianti parco per poi partecipare alla lezione sui funghi raccolti in mattinata, tenuta nel portico della "Casa del Diavolo" dal Presidente del Gruppo Micologico AVIS di Bologna, il professor Giovanni Consiglio, il quale oltre a determinare le diverse specie fungine (una quindicina) commestibili e non, illustrando a tutti i presenti le caratteristiche di ognuna di esse, ha risposto alle nostre numerose domande. Alla fine dopo i saluti con gli amici di Alfonsine siamo tornati alle nostre case, certamente arricchiti dalla splendida esperienza vissuta.

## LA NOSTRA RICETTA

### Rondelle di pollo ai funghi

*Ingredienti per 4 persone: 4 petti di pollo, 300 g di russule o di champignons, 3 cucchiaini di pasta tartufata, poca panna liquida, una confezione da 200 g di besciamella già pronta, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe.*

Tagliare i petti di pollo a metà, poi con un coltello formare delle piccole tasche. Far trifolare i funghi affettati con una noce di burro, sale, pepe e prezzemolo tritato. Aggiungere 2 cucchiaini di pasta tartufata e un poco di panna, tenerne da parte un terzo e frullare i rimanenti. Riempire con questa mousse le tasche di pollo e richiuderle con due stuzzicadenti. Adagiarli in una pirofila, condirli con olio e poca pasta tartufata, poi metterli in forno a 180° per circa 40 minuti. Quando sono cotti tagliare i petti in piccole fette, disporli in un piatto da portata e versare sopra la besciamella calda mescolata con i funghi tenuti a parte.



## TESSERAMENTO ANNO 2018

- Socio Sostenitore da 20 € in poi
- Socio Ordinario 15 €
- Familiare 10 €
- Socio Estero 25 €  
(solo con Vaglia Internazionale)
- Socio AMB\* 28 €

\* Il Socio A.M.B. (Associazione Micologica Bresadola) riceverà le tessere A.M.B. e G.M.A. e la prestigiosa "RIVISTA DI MICOLOGIA", della quale è Direttore il Presidente del Gruppo, Giovanni Consiglio. L'iscrizione e il rinnovo potranno essere formalizzati tutti i lunedì sera non festivi dalle 21 alle 22, presso la Sede del Gruppo, oppure con un versamento in ccp n° 76365519 specificando la causale.



# VUOI IMPARARE A RICONOSCERE I FUNGHI? VUOI DISTINGUERE I COMMESTIBILI DAI VELENOSI? PARTECIPA AL CORSO DI AVVIAMENTO ALLA MICOLOGIA TENUTO DA ESPERTI DEL GRUPPO MICOLOGICO AVIS



Tutti i mercoledì e venerdì da mercoledì 13 a venerdì 29 settembre,  
"Corso per riconoscere i funghi" in sei lezioni, con proiezioni di immagini

Il Corso è riservato ai soli Soci del G.M.A.

Ai partecipanti saranno consegnati:

la tessera di Socio per il 2018, la dispensa del Corso, l'attestato di partecipazione,  
il permesso di raccolta scientifico per la Regione Toscana.

Sconto ai Donatori di Sangue e ai ripetenti.

Il Corso successivo si terrà nei mesi di febbraio-marzo e aprile

Per informazioni consultare il sito [gruppomicologicoavisbologna.org](http://gruppomicologicoavisbologna.org)  
o **contattare [gmavisbo@gmail.com](mailto:gmavisbo@gmail.com)**

## DA GIUGNO A NOVEMBRE – LE PRINCIPALI ATTIVITÀ

### CONFERENZE

**Lunedì 5 giugno** – Conferenza: "Gli *Hygrophorus* della nostra Regione – seconda parte". Relatore Enzo Franceschini.

**Lunedì 11 settembre** – Conferenza: "Le specie autunnali più comuni". Relatore Giovanni Consiglio.

**Lunedì 18 settembre** – Conferenza: "Il Genere *Suillus*". Relatore Enzo Franceschini.

**Lunedì 25 settembre** – Conferenza: "Le specie autunnali più comuni". Relatore Giovanni Consiglio.

### MOSTRE – GITE – PRANZI ECC.

**Domenica 2 luglio** – Gita per ricerca e studio dei funghi e tradizionale grigliata; nel pomeriggio saranno illustrati i funghi trovati nella mattinata.

**Lunedì 10 luglio** – Ci troviamo in Sede per la "Festa d'estate".

**Da sabato 26 agosto a sabato 2 settembre** – Settimana di ricerca e studio dei funghi. Saremo ospiti di un albergo in Val di Fiemme, una delle poche zone in Italia dove si può andare a funghi tutti i giorni.

**Sabato 7 e domenica 8 ottobre** – Mostra Micologica Regionale delle Marche, a San Sisto (PU) in occasione della Sagra del Porcino.

**Sabato 7 e domenica 8 ottobre** – Mostra dei Funghi e menù a base di funghi in occasione della Festa d'Autunno a Sala Bolognese.

**Domenica 15 ottobre** – "40ª Mostra dei Funghi e delle Erbe". Esposizione di funghi e piante spontanei freschi presso la Sala Borsa, in centro a Bologna.

**Da venerdì 20 a domenica 22 ottobre** – Fine settimana in una località della Toscana per ricerca e studio dei funghi autunnali.

**Lunedì 6 novembre** – Ci ritroviamo in Sede per la "Festa d'autunno".



*Le date e gli argomenti sopra indicati potranno subire modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà. Per informazioni o maggiori dettagli sui vari eventi consultare periodicamente il nostro sito o contattarci con e-mail o per telefono.*



*A fianco: gita a Maserno  
torta dedicata all'AVIS*

**GRUPPO  
MICOLOGICO  
AVIS BOLOGNA**

ONLUS prot. n° 235359/2006 - c.f. 92047830374 - ccp 76365519

c/o AVIS Bolognese - via dell'Ospedale, 20 - 40133 Bologna

345.1745079 (Tarroni) - 333.3839528 (Franceschini)

e-mail: [gmavisbo@gmail.com](mailto:gmavisbo@gmail.com) [www.gruppomicologicoavisbologna.org](http://www.gruppomicologicoavisbologna.org) - [www.bologna.avisemiliaromagna.it](http://www.bologna.avisemiliaromagna.it), pagina "Micologi"

Cerca il nostro gruppo su Facebook

